Festrede zur feier des ... bestehens

Bayerische



ZUR
PSYCHOLOGIE UND HYGIENE DER GENUSSMITTEL

FESTREDE

ZUR

FEIER DES DREIHUNDERTUNDDREISSIGJÄHRIGEN BESTEHENS

DER

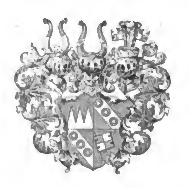
KÖNIGL. JULIUS-MAXIMILIANS-UNIVERSITÄT ZU WÜRZBURG

GEHALTEN AM 11. MAI 1912

VON

DR. KARL BERNHARD LEHMANN

Ö. O. PROFESSOR DER HYGIENE UND VORSTAND DES HYGIENISCHEN INSTITUTS
UND DER BAKTERIOLOGISCHEN UNTERSUCHUNGSANSTALT
Z. Z. REKTOR DER UNIVERSITÄT



WÜRZBURG

DRUCK DER KÖNIGL. UNIVERSITÄTSDRUCKEREI H. STÜRTZ A. G.

1912

Hochansehnliche Festversammlung!

Die Frage nach der Bedeutung und Zulässigkeit der Genussmittel spielt in der Gegenwart eine höchst wichtige Rolle, sie beschäftigt uns gleich intensiv in unserem persönlichen Interesse wie vom Standpunkt des Gemeinwohls. Heftige Kämpfe von oft sehr subjektiver Färbung werden täglich darüber geführt, kritischer Verstand, leidenschaftliches Gefühl, grosse finanzielle Interessen, kühne Spekulationen haben z. T. in aufdringlicher Form das Wort genommen, so dass ich hoffe, den Interessen weiterer Kreise zu dienen, wenn ich versuche — so weit eine knappe akademische Stunde dies gestattet — zu einigen ausgewählten Problemen dieses Gebietes Stellung zu nehmen. Wie Sie hören werden, glaube ich dabei auf die psychologische Seite einen viel stärkeren Nachdruck legen zu sollen, als dies meist geschieht.

Die Arbeiten der Physiologen und Hygieniker der letzten 3 Jahrzehnte, insbesondere die klassischen Untersuchungen von Max Rubner, haben gezeigt, dass die Nahrungsmittel im menschlichen Körper nach ganz bestimmten Gesetzen verbrennen, gerade wie in einem Ofen. Sie haben einwandfrei festgestellt, dass der Mensch eine bestimmte Menge — etwa 3000 — Kalorien bei mittlerer körperlicher Arbeit in 24 Stunden produziert und also auch das Äquivalent dieser Menge in Brennmaterial zugeführt erhalten muss. Die drei Hauptkategorien der Nahrungsmittel liefern bestimmte Wärmemengen: 1 g Eiweiss 4,1 Kalorien, 1 g Stärke oder Zucker

ebenso 4,1 Kalorien, 1 g Fett 9,3 Kalorien. Da wir etwa 90 g Eiweiss bedürfen, die 369 Kalorien liefern, so können wir mit 63 g Fett = 585 Kalorien und 500 g Stärke oder Zucker = 2050 Kalorien unsere Maschine heizen, aber auch mit dem gleichen Effekt beispielsweise 150 g Eiweiss, 100 g Fett und 360 Kohlenhydrate verzehren.

Es wäre zu erwarten, dass die menschliche Nahrung, wie Hartholz und Weichholz, Steinkohle und Braunkohle und im wesentlichen auch das Tierfutter nach ihrem kalorischen Wert geschätzt, d. h. bezahlt werden.

Berechnen wir aber menschliche Nahrung nach ihrem kalorischen Wert und ermitteln wir, wieviel Kalorien man etwa um 1 Mk. kaufen kann, so ergibt sich, dass man im Roggenbrot für 1 Mk. etwa doppelt soviele Kalorien als in feiner Semmel erhält, im Schellfisch etwa dreimal soviel als im Rheinsalm und wohl 12 mal soviel als im Kaviar.

Eine einfache Überlegung dieser Beispiele zeigt sofort, dass bei der Menschennahrung nicht der Nährwert — ausgedrückt durch den Kaloriengehalt — den Kaufpreis bedingt, sondern offenbar andere Eigenschaften, welche uns angenehm sind: Aussehen, Konsistenz, Saftigkeit, Geruch, Geschmack, daneben Herkunft und Seltenheit. Je schwieriger zu einer gewissen Zeit und an einem bestimmten Ort das Objekt mit den verlockenden Eigenschaften zu haben ist, um so höher wird es bezahlt — fast ohne jede Rücksicht auf seinen Nährwert. Am höchsten pflegen von den Eigenschaften die bewertet zu werden, welche mit den niederen Sinnen wahrgenommen werden, mit dem Geruch und Geschmack. Nur diese können heute näher besprochen werden.

Geruchs- und Geschmackswahrnehmungen pflegen wir sehr unscharf zu unterscheiden, wobei wir eine Menge Wahrnehmungen als Geschmack bezeichnen, die eigentlich Gerüche sind. Nur das sind wahre Geschmackswahrnehmungen, die übrig bleiben, wenn wir einen heftigen Schnupfen haben oder uns die Nase zuhalten. Süss, bitter, sauer und

salzig wird mit den im Munde liegenden Geschmacksnervenendigungen wahrgenommen, dies ist aber eine arme Skala. Freudenlos und nuancenlos erscheint das feinste Mahl ohne die nur durch die Nase vermittelten Gerüche. Was Wein und Früchten, Kaviar und Austern, Hummern und Wild „Wohlgeschmack“ verleiht, sind in allererster Linie Spuren riechender Stoffe, die schmeckenden treten dagegen stark zurück.

Wir können aber für unsere heutige Betrachtung die angenehmen Geruchs- und Geschmacksstoffe ohne Schaden als „Würzen“ zusammenfassen, und in folgendem einen Überblick über sie gewinnen:

1. Würzen, die Nahrungsmitteln fast untrennbar in geringen Mengen anhaften, also nicht durch Zusätze ersetzbar sind. Solche Würzen enthalten Austern, Krebse, Wild, Spargel, viele Früchte — die Würzen machen diese Nahrungsmittel so kostbar.

2. Würzen, welche in Pflanzen in sehr konzentrierter Form und ohne von Nahrungsstoffen begleitet zu sein, vorkommen. Solche Pflanzenteile dienen als **Gewürze**. Ich erinnere an die Blütenknospen des Kapernstrauchs und des Gewürznelkenbaums, an die Früchte des Pfeffers, die Samen der Muskatnuss, die Rinde des Zimmtbaums, den Wurzelstock des Ingwer. Durch die Kultur dieser Pflanzen im grossen, sind die früher sehr wertvollen Gewürze heute Allgemeingut geworden. Sie sind sehr ausgiebig und verteuern die Nahrung kaum.

3. Die aus der zweiten Gruppe künstlich gewonnenen Gewürzextrakte. Sie haben sich bisher wenig eingeführt, wenn sie auch z. B. für Schiffe von Bedeutung sind.

4. Chemisch künstlich hergestellte Würzen. Das Vanillin wird längst vom Chemiker genau identisch mit dem Pflanzenstoff fabrikmässig bereitet; die meisten andern bekannten Würzstoffe können bisher noch nicht hergestellt werden

oder sie werden nicht künstlich hergestellt, weil es die Pflanze billiger macht.

Was für Gründe ursprünglich die Menschen bestimmt haben, die Würzen zu wählen, ist heute nicht zu entscheiden. Offenbar verlangt unser Geschmack und Geruchssinn — Sinne, die früher weit feiner gewesen sein müssen, als bei uns Kulturmenschen, in ähnlicher Weise nach abwechselnden Eindrücken wie Auge, Ohr und Gefühl. Im allgemeinen wird uns der Geschmack der zuträglichen Nahrung angenehm gewesen sein, daneben gewisse Kontrast- oder Abwechslungsgeschmäcke. Warum aber gerade die jetzt als Würze üblichen Stoffe ausgesucht wurden, warum z. B. zwar der Knoblauch, aber nicht die Raute, die Wacholderbeere, aber nicht die Tannensprossen, der Hopfen und nicht viele andere Bitterstoffe sich eingeführt haben — ist schwer zu sagen. Vielleicht weil sie irgend welche Unzuträglichkeiten im Gefolge hatten, vielleicht weil die ausgewählten sich leichter gewinnen, vermehren und aufbewahren liessen.

Zu den spärlichen Genussmitteln des alten Deutschen: Salz, Bratensaft, Rauchfleisch, Sauerampfer und Sauerklee, Knoblaucharten, Wacholder, Kümmel, Wildobst, ein paar Wurzeln, Pilzen und Honig, kamen durch die römische Kultur: Wein, Obst, Zitronen und Orangen, Saffran, Zwiebeln und die Küchenkräuter des Südens — langsam und anfangs in kleinen Mengen allmählich die Gewürze Indiens, welche das alte Rom auch schon gekannt und geschätzt hatte.

Seit den Kreuzzügen stieg ihr Gebrauch; mit der Entdeckung des Seewegs nach Indien wurden Zimmt, Pfeffer, Muskatnüsse, Gewürznelken, Ingwer, Gegenstände eines grossen Handels und blutiger Streite, die riesige Bedeutung und Wertschätzung dieser Stoffe ist heute fast unverständlich.

Amerika lieferte später Vanille und Nelkenpfeffer, Afrika und Australien haben kein wichtiges Gewürz beigesteuert.

Seit dem 17. Jahrhundert ist trotz der fortschreitenden Erschliessung der Erde keine neue wichtige Würze eingeführt

worden, wenn ich von *Fleischextrakt*, englischen und japanischen Saucen, Maggiwürze, einigen Käsen und etwas Tropenobst absehe. Es ist dies sehr interessant, denn die Verfeinerung der Lebensweise und der steigende Wohlstand hätten dankbar jede neue Würze aufgegriffen. —

In neuerer Zeit haben *physiologische* Forschungen sich eingehend mit der Frage beschäftigt, *wozu wir die Würze geniessen.* Man bemerkte, dass die Einwirkung geeigneter Würzen auf die *Nasen-* oder *Mundschleimhaut* von Tier oder Mensch — *also die periphere Applikation* — alsbald *Speichelsekretion* erregt. *Pawlow* konnte zeigen, dass vom Munde aus nicht nur Speichelsekretion, sondern auch Magensaftsekretion ausgelöst wird, dass auch in den Magen gebracht die Würzen Absonderung hervorbringen, ja, dass der blosse Anblick der würzigen Speise zur Absonderung der verschiedenen Verdauungssekrete ausreicht. Es genügt die Erinnerung an den Reiz für den Effekt! Damit ist unzweifelhaft eine wichtige Bedeutung der Würzen gefunden: *Die Verdauung anzuregen und zu erleichtern.*

Wir begreifen leicht, dass uns keine Würze (vom Salz abgesehen, das noch spezielle Aufgaben zu erfüllen hat) unentbehrlich ist und dass sich Abwechselung in der Anwendung der Würzen empfiehlt; dass eine Gewöhnung an gewisse Würzen eintreten kann, so dass wir diese Würze sehr schwer vermissen (Gewöhnung an stark gesalzene Kost) — oder umgekehrt, dass uns gewisse Würzen mit der Zeit unerträglich werden, namentlich wenn sie starke, zu starke Empfindungen auslösten. Wir verstehen dies alles in dem gleichen Sinn, wie wir analoge Erfahrungen auf anderen Forschungsgebieten verstehen. Zur vollen Erklärung fehlt uns aber unendlich viel, ein näheres Eintreten auf diese interessanten Fragen muss unterbleiben.

Wir wenden uns dafür lieber der wichtigen Frage zu:

Ist mit der Einsicht, dass Würzen durch ihren peripheren Reiz reflektorisch die Absonderung der Verdauungssäfte steigern, ihre Wirkung erklärt? Nach den Büchern möchte man das vielfach glauben, und doch ist nach meiner festen Überzeugung diese Absonderung nur eine leicht sichtbare Teilerscheinung der Wirkung, vielleicht oft nicht die wichtigste. Der Wohlgeschmack der Würze wirkt nicht nur reflektorisch sekretionserregend, sondern die Empfindung des Wohlgeschmacks erzeugt direkt ein ganz elementares und primäres Lustgefühl, dieses Lustgefühl sucht der Mensch intensiv, er suchte es, ehe er wusste, dass die Würzen die Verdauung anregen. Viele Personen geniessen auch immer wieder Würzen, von denen ihnen bekannt ist, dass sie ihnen direkt schaden — so hoch wird das Lustgefühl des Geschmacks und Geruches bewertet[1]).

Ich halte es nach dem Gesagten für einen Fortschritt, bei der Würdigung der Würzen ihre periphere, reflektorische, verdauungsbeeinflussende Wirkung zurücktreten zu lassen und ihre Wirkung als Lustspender in den Vordergrund zu stellen. Wir werden nicht bestreiten können, dass dieses Lustgefühl von mächtigem Einfluss auf unser ganzes Befinden sein kann, dass ihm eine starke Wirkung auf das Gehirn, also eine sekundäre zerebrale Wirkung zukommt.

Dabei dürfen wir nicht vergessen, dass uns bei der Aufnahme der Würzen allermeist auch aus anderen Quellen Lustempfindungen zufliessen. Schon Fechner hat darauf hingewiesen, wie eine Orange nicht nur durch Duft, Geschmack und Saftigkeit zum Genuss wird, wie die leuchtende Farbe dazukommt, wie sich Assoziationen anknüpfen, die an Italiens blauen Himmel mahnen und ich darf ungesucht weiter darauf hinweisen, wie der Genuss gesteigert werden kann durch die Beobachtung, dass es eine schöne Hand ist, die die Frucht schält und eine liebenswürdige Partnerin, die uns die geschälte

[1]) Anmerkung beim Druck: Die Wirkung mancher Gewürze (Trüffeln) auf die sexuelle Sphäre ist wissenschaftlich noch nicht erforscht.

Frucht darbietet. So gesellt sich zu den Reaktionen auf die einfachen Geruchs- und Geschmacksreize eine Fülle komplizierterer Assoziationen und wir können verstehen, dass für grosse Kreise, die Würzen, die mit ihnen gewürzten Speisen und das ganze dazu gehörige Milieu Quellen lebhafter und abwechselungsreicher Genüsse sind.

Und auch das einfachste tägliche Mal gewinnt durch die geeigneten Würzen erst den Charakter eines erfrischenden Genusses; die liebevolle Sorgfalt, die aus der richtigen Würzung und Zusammenstellung der Speisen spricht, erfreut stets aufs neue den müden Arbeiter auf körperlichem und geistigem Gebiet. Und das Sprichwort: die Liebe des Mannes geht durch den Magen — erfährt eine starke Begründung.

Ich wäre ein schlechter Hygieniker, wenn ich mich über die genussfrohen Menschen und die Verwendung der Würzen als „Genussmittel" entrüsten wollte. Im Gegenteil. Die Tafelfreuden mit Mass genossen, erquicken Körper und Geist und stärken sie zu neuen Taten. Nur das Übermass an Würzen, das leicht auch zu einem schädlichen Übermass an Nahrungsaufnahme führt, schadet. Eine Schädigung der Volksgesundheit durch zu starkes Würzen ist jedoch gegenwärtig nicht zu befürchten.

Die reichliche Verwendung starker Gewürze bei mittelalterlichen Festmahlen erscheint uns heute als Barbarei. Vielleicht erklärt sie sich zum Teil durch den Wunsch recht kostbare Gerichte zu schaffen, da die Gewürze damals sehr teuer und zum Teil schwer zugänglich waren. Es war bei dem Mangel an Eis, Konserven und raschen Transportmitteln damals auch nicht so leicht möglich, auf andere Weise etwas Besonderes auf die Tafel zu bringen, wie heute. Doch mögen auch andere Momente mitgewirkt haben: Wie man starke Farben liebte, so auch starke kulinarische Eindrücke.

Die feine Küche hat seit mehr als einem Jahrhundert ein zartes Würzen als Grundprinzip anerkannt; in gewissen Gasthäusern soll zwar heute noch die Absicht bestehen, durch

zu starkes Salzen und Pfeffern Durst zu erzeugen, verbreitete Klagen darüber kenne ich nicht. Trotz der gewaltigen Verbilligung der ausländischen, stark schmeckenden Würzen hat ihr Verbrauch pro Kopf der sie Benützenden eher abgenommen, dagegen sind sie den weitesten Kreisen zugänglich geworden.

Ob in Ungarn und anderen östlichen Ländern Europas durch den reichlichen Paprikazusatz häufiger Nierenaffektionen vorkommen als in anderen, bleibt fraglich — es scheint auch hier eine Gewöhnung — vielleicht seit Generationen zu bestehen.

Eine Schattenseite der Würzen soll nicht verschwiegen sein, in manchen gewürzten Speisen wie Wurst, lassen sich übelschmeckende Fleischsorten und halb verdorbenes Material unterbringen, wie viele Prozesse erwiesen haben.

Die Hygiene hat lebhaftes Interesse an der richtigen Verwendung der Würzen. Die Kochschulen, die in den letzten Dezennien eingerichtet sind, lehren neben der Sorge für genügende Kalorienzufuhr vor allem den Gebrauch der Würzen, d. h. wie mit billigen Mitteln einfache, billige, geschmacksarme Nahrungsmittel in abwechselungsreiche, appetitanregende und Behagen veranlassende Speisen umgewandelt werden, z. B. Seefische.

In den Gefängnissen ist namentlich durch die Bemühungen von Carl Voit mehr Wert auf die Würzen gelegt worden. Neben den breiigen geschmacklosen, dicken Suppen aus Hülsenfrüchten, Reis, Gerste etc. gibt es jetzt an vielen Orten zuweilen Hering, Käse, Kraut, Salat, Salzgurken. Voit ist dadurch zu einem wahren Wohltäter für die Gefangenen geworden. Die Depression, welche der Gefängnisaufenthalt mit sich bringt, wirkt auch störend auf die Verdauung; Würzen sind zur Anregung der Verdauung hier besonders nötig und die bescheidenen und seltenen Tafelfreuden werden hier dreifach dankbar empfunden. Eine Gefängniskost, die darauf keine Rücksicht nimmt, ist als mangelhaft und verbesserungsbedürftig zu bezeichnen.

Besondere Aufmerksamkeit erheischt auch die Krankenkost vom Standpunkt des Würzens. Einzelne Würzen sind verboten, aber namentlich in der Rekonvaleszenz von schweren Krankheiten oder, wenn der Magen durch reichlich genommene Arzneimittel geschädigt ist, können richtig gewürzte Speisen Wunder tun. Mit der grössten Sorgfalt wird dieser Punkt von Kochbüchern und — wie man in den Zeitungen liesst — auch in Kochkursen für Ärzte behandelt. Nierenkranken verbietet man die Gewürze möglichst — ob hierin nicht vielfach doktrinär übertrieben wird, bleibe unerörtert.

Wir dürfen damit die Würzen verlassen und uns zu der zweiten Gruppe von Körpern wenden, die als Genussmittel geschätzt werden: Alkohol, Kaffee, Tabak. — Tee und Kakao können ihrer Ähnlichkeit mit Kaffee wegen wegbleiben, die hochwichtigen, bei uns aber als mörderisch mit Recht verpönten ausländischen Genussmittel Koka, Haschisch und Opium würden eine ganz besondere Betrachtung erfordern, wir beschränken uns also auf: Alkoholische Getränke, Kaffee und Tabak.

Jeder dieser Namen bedeutet eine schwerwiegende Streitfrage um ein kulturgeschichtliches, nationalökonomisches und hygienisches Problem.

Mit den Würzen haben diese Stoffe mancherlei gemein:

Zunächst fehlt ihnen mit Ausnahme des Alkohols wie den Würzen der Nährwert; bei ihrer Einführung in den Körper wird kein Brennstoff zugeführt. Auch von dem unbestreitbaren Nährwert des Alkohols muss ich heute absehen, die Eigenschaft ist eine nebensächliche, Alkohol ist als Nahrungsmittel erst von erheblicher Bedeutung in Mengen, die hygienisch schon nicht mehr als ganz unbedenklich gelten.

Wie die Würzen, besitzt auch diese Gruppe von Genussmitteln eine kräftige periphere Wirkung, einen Geruch oder Geschmack, die geschätzt werden. Doch wird in der Regel dieser Eigenschaft nur eine sehr untergeordnete Wirkung zugebilligt und die Haupt-

wirkung ganz oder fast ganz gesucht in der direkten Wirkung der Substanzen auf die Zentralorgane, das Gehirn, die Psyche. Sie haben eine unbestreitbare primäre zentrale Wirkung, nicht nur eine sekundäre wie die Würzen.

Im Gegensatz zu den Würzen haben also grössere Dosen dieser Substanzen auch unter die Haut gespritzt, dem Schlafenden, Bewusstlosen oder Ahnungslosen eingespritzt ihre deutliche Wirkung. Die Hirnwirkung dominiert, die Nebenwirkung auf Muskeln (Coffein), Herz (Coffein), Niere (Coffein), Darm (Coffein, Nikotin), Magen (Nikotin) lasse ich notgedrungen ganz unbesprochen — für meine heutigen Zwecke ist dies belanglos.

Wir wünschen offenbar von diesen Körpern Kaffee, Tabak, Alkohol, die wir zentrale Genussmittel nennen können, auch wieder Mehrung der Lust, Minderung des Unlustgefühls.

Diese Aufgabe wird auf drei ganz verschiedene Weisen gelöst.

1. Einmal suchen wir durch das Genussmittel die körperliche und geistige Müdigkeit zu beseitigen und das daraus entspringende, qualvolle Gefühl der Unzulänglichkeit trotz schmerzhafter Anspannung der letzten Kräfte.

Wir wünschen, schmerzlos die Reservekräfte des Organismus entfalten zu können, unser Werk über die natürlichen Grenzen unserer Tätigkeit auszudehnen, den Schlaf zu verscheuchen.

Diese Wirkung wird von allen coffeinhaltigen Genussmitteln in vollkommener Weise geleistet. Mit einer wunderbaren Beobachtungsgabe haben die Völker der Erde alle, aber auch alle Pflanzen von stärkerem Coffeingehalt aufgefunden und zu Genusszwecken nutzbar gemacht. Die Kaffeepflanze in Abessinien und Arabien, der Teestrauch in Ostasien, die Kolanuss in Afrika, der Paraguayteebaum in Südamerika, sind seit sehr langer Zeit in ihrer Heimat und seit dem 15. und

16. Jahrhundert in Europa eingeführt. Es werden heute unglaubliche Mengen dieser coffeinhaltigen Substanzen erzeugt und verbraucht. Auch das Theobromin des Kakaobaums hat ähnliche, wenn auch viel schwächere Eigenschaften. Nur dem Ermüdeten nützen diese Mittel, der Frische und Ausgeruhte bedarf ihrer nicht.

Die zweite Art Unlust zu beseitigen, besteht darin, dass wir zerebral wirkende Substanzen aufnehmen, welche unsere Sorgen schweigen lassen, Bedenken und Zweifel zerstreuen, unser Selbstgefühl und unsere Genussfähigkeit mehren.

Diese Wirkung kommt vor allem dem Alkohol zu, den die Dichter aller Nationen und Zeiten als Sorgenbrecher und Freudenstifter in den glühendsten Farben gepriesen haben, dem zu Ehren Hunderte von Liedern noch heute überall erklingen.

Dieser Nimbus ist etwas verblasst, denn die Wissenschaft hat unzweifelhaft aufgedeckt, dass die Alkoholwirkung namentlich in der Lähmung der Tätigkeit der höchsten Hirnzentren besteht; sie hat gezeigt, dass er nicht weise, geistreich oder schlagfertig, sondern dreist und leichtfertig, dass er nicht tätig, sondern bequem macht, und dass er die niedrigen Instinkte von den uns anerzogenen sozial so notwendigen Hemmungen befreit.

Die Wissenschaft kann nicht verhindern, dass sich der Alkohol Geniessende glücklich, gehoben, von Erdenlast befreit fühlt, sie muss ihn aber warnen dem gefährlichen Helfer zu trauen.

Der dritte Weg, der zur Beseitigung von Unruhe, Müdigkeit, Sorgen und Schmerzen führt, ist die Erzeugung von Schlaf. Diese Wirkung besitzt wieder der Alkohol namentlich in grossen Dosen. Und gewiss haben Viele den Alkohol ebensowohl wegen dieser dritten Wirkung als wegen der zweiten, ja wegen dieser dritten vorzüglich gewählt. Besonders verführerisch gestaltet sich die

Alkoholwirkung dadurch, dass die beiden unter sich so verschiedenen Stadien der Alkoholwirkung angenehm sind für den, der nicht seine Kräfte weiter zur Arbeit braucht.

Die Hygiene, die den Würzen als Mehrern menschlichen Wohlbefindens so sympathisch gegenübersteht, ist frei von asketischen Bedenken gegenüber den Hirngenussmitteln. Soweit sie Glück fördern ohne gleichzeitigen oder späteren Schaden für das Individuum oder den Staat, ist sie ganz einverstanden mit ihrem Gebrauch. Sie anerkennt, dass in gewissen Momenten Maximal- und Dauerleistungen geschaffen werden müssen, gibt zu, dass Ausschalten der Sorgen und Erzeugung von Schlaf wichtige Aufgaben sein können, um Hirn und Körper für neue Arbeit zu stärken.

Aber sie verkennt auch die Gefahren nicht, die der Gebrauch resp. Missbrauch all dieser Stoffe leicht mit sich bringt, Gefahren die ich hier nicht näher auseinanderzusetzen brauche, und sie fragt zunächst, ob diese angenehmen Wirkungen nur durch den Genuss der Hirngenussmittel hervorgebracht werden können, ob es nicht Mittel und Wege gebe, die gleichen Wirkungen ganz ohne Schaden und Gefahr zu erreichen oder ob sich nicht wenigstens der Gebrauch der gefährlichen Genussmittel stark einschränken lasse, ohne dass der gesuchte Genuss leidet.

Bei der Suche nach unschädlichen Ersatzmitteln werden wir uns vor allem zu erinnern haben, dass es kein Hirngenussmittel gibt, dessen Wirkung sich nicht durch geeignete psychische Beeinflussung eventuell in Verbindung mit Muskeltätigkeit, ersetzen liesse. Der Vergleich darf, was Einzelheiten der Wirkung, Dauer der Wirkung usf. betrifft, vielfach sehr weit getrieben werden.

Die Schilderungen eines spannenden Detektivromans, aber auch fruchtbare eigene wissenschaftliche Arbeit, quälende Sorge und jubelnde Freude versetzen das Gehirn leicht in einen Erregungszustand, als ob Kaffee getrunken wäre. Wir brauchen

keinen Schlaf lange über die gewohnte Zeit, und wenn wir uns nachher niederlegen dauert es lange Zeit bis der Erregungszustand des Hirns verschwindet — gerade wie nach reichlichem Kaffeegenuss. Ausnahmsweise kann auch übertriebene körperliche Anstrengung ähnliche Folgen haben.

Als Napoleon seinen Kriegern vor der Schlacht bei den Pyramiden zurief: „Soldaten, fünf Jahrtausende schauen auf Euch herab", so wirkte dies auf seine leicht erregbaren Franzosen, wie wenn sie feurigen Wein getrunken hätten. Und wenn es nicht auf alle gemeinen Soldaten wirkte, so begeisterte es die Führer, die vielleicht andere einfachere suggestive Hilfen für die Soldaten wussten.

Dass endlich auch die beruhigende Wirkung der Hirnmittel durch eine geeignete Lektüre, durch das Legen einer Patience, etwas körperliche Tätigkeit, Erwärmen der Füsse und andere nicht chemische Mittel hervorgebracht werden kann, ist allbekannt. —

Ich fürchte, Sie werden mir entgegnen, dass diese Erwägungen sehr nach der Studierstube schmecken, Sie bezweifeln, dass es möglich sein werde durch psychische und körperliche Einwirkungen die Hirngenussmittel zu ersetzen.

Sie mögen recht haben, dass dieser Ersatz nicht für alle sind. Aber ich hoffe, sie werden doch nach dieser Betrachtung bereit sein mir einen Schritt weiter in die psychische Analyse der Genussmittelwirkungen zu folgen, ich glaube Ihnen ein nicht uninteressantes Ergebnis versprechen zu können.

Tatsache ist, dass auf die Warnungsrufe der Ärzte und Hygieniker hin bei der grossen Mehrzahl unserer Gebildeten eine erhebliche Einschränkung im Gebrauch der Hirngenussmittel stattgefunden hat. Statistisch ist dies allerdings schwer zu erweisen, da diese gebildete Schicht doch noch ziemlich klein ist und der steigende Wohlstand immer weiteren Kreisen Genussmittel zugänglich macht, die früher die bevorzugten Kreise allein verzehrten, aber die folgende Beispiele könnten leicht vermehrt werden.

Von Weinen wurden heute die leichtern blumigen Sorten bevorzugt; das bayerische Bier schmeckt noch so gut wie früher, hat aber statt 4% nur noch $3^1/_2$% Alkohol, der Bierkonsum des Studenten ist seit 1 Dezennium von 4—8 auf 2—5 Glas täglich gesunken. Damen, die Alkohol herzhaft geniessen, werden immer seltener; die Abnahme des Weingenusses bei privaten Gesellschaften und öffentlichen Festessen ist augenfällig.

Bietet man verschiedene Sorten Zigarren an, so greift die Mehrzahl nach den leichten; die Zigaretten und die kleinen Zigarren machen den grossen Sorten starke Konkurrenz und in aller Stille erobert sich — auf den ersten Blick eine Ungeheuerlichkeit — auch die nikotinfreie resp. nikotinarme Zigarre Boden.

Noch auffallender ist es beim Kaffee. In immer grösserer Zahl findet man Personen, die den tatsächlich nahezu koffeinfreien Kaffee trinken, obwohl er etwas teuerer als der koffeinhaltige ist, und in feinen Pariser Damentees soll jetzt vielfach neben dem echten Tee auch Kamillentee serviert und sehr gerne getrunken werden.

Alle hier aufgezählten Handlungen, die sich sehr leicht vermehren liessen, lassen sich dahin zusammenfassen:

Die Menschen wollen zwar auf den Genuss nicht verzichten, aber sie ersetzen die grosse Dosis des Genussmittels durch eine kleine, oder das Genussmittel durch ein Surrogat, das das Hirngenussmittel nur in Spuren oder gar nicht enthält.

Und jetzt kommt das Wunderbare: Allen diesen Personen entgeht nichts, sie haben den gleichen, oder annähernd den gleichen Genuss wie früher und dabei — ein gutes Gewissen, was nicht der geringste Genuss ist.

Wie erklärt sich das? Auf den Nichtgewöhnten wirken die Hirngenussmittel in kleinen Dosen schon genügend, da aber auch die ihres Hirngiftes beraubten („kastrierten") Drogen

noch gern genommen werden und offenbar befriedigend wirken, so heisst dies nicht mehr und nicht weniger als entweder:

Das Coffein und Nikotin sind gar nicht die wirksamen Stoffe im Kaffee und Tabak oder der Würzegehalt (Geruch und Geschmack), der durch die Entziehung des Hirngiftes nicht leidet, genügt, um uns die Illusion der früheren Wirkung zu geben, selbst wenn die eigentlich wirksamen Stoffe fehlen.

Mit anderen Worten: Die periphere Wirkung der Hirngenussmittel ist so stark, das Lustgefühl, die indirekte Hirnerregungswirkung, die dadurch erzeugt wurden, so gross, dass wir die direkt zentral wirkende Hauptsubstanz gar nicht deutlich vermissen.

Damit ist dargetan, dass wir bisher bei der hygienischen Bewertung der Kaffeewirkung sicher dem Coffein zu viel und den anderen Stoffen zu wenig Bedeutung zugebilligt haben. Ich habe selbst gezeigt, dass die flüchtigen wohlriechenden Aromastoffe des Kaffees auf Herz und Hirntätigkeit und auf das Schlafbedürfnis ohne positiven Einfluss sind, und doch sind sie bei dem daran Gewöhnten von grossem Einfluss auf sein Behagen und indem sie die Erwartung erzeugen, dass die belebende Kaffeewirkung mindestens z. T. eintreten werde, auch von suggestivem Einfluss auf das Müdigkeitsgefühl.

Es kommen dabei noch weitere wichtige suggestionsbefördernde und erfrischende, erholende Momente hinzu. Sich nach Tisch zu Hause oder im Café in einen bequemen Stuhl zu setzen und, während man den wohlschmeckenden braunen Trank schlürft, sich einem behaglichen, bewussten Ausruhen hinzugeben oder bei leichter Lektüre oder heiterem Gespräch eine kurze Zeit der Ruhe zu geniessen, trägt mächtig dazu bei, die Wirkung des Kaffees zu steigern. Kaffee, Kaffeehaus, Kaffestunde sind uns wichtige Symbole und Vermittler der Erholung geworden — selbst wenn das Coffein fehlt.

Natürlich kann man das Fehlen des Coffeins durch das Experiment sehr leicht erkennen; sowie man Versuchspersonen der Wirkung grösserer Mengen des coffeinfreien resp. coffeinhaltigen Kaffees aussetzt. Der coffeinfreie Kaffee wirkte in meinen Versuchen in den grössten Dosen weder auf Herz, Muskelgefühl, Allgemeinbefinden oder Schlaf, während der coffeinhaltige vor allem den Schlaf oft auf viele Stunden verscheuchte und daneben die verschiedensten Wirkungen auf Herz, Muskeln und Niere erzeugte.

Sollen wir deswegen alle coffeinfreien Kaffee trinken? Sicherlich liegt für alle Gesunden, für alle nicht herz-, nieren- oder nervenschwachen Personen kein vernünftiger Grund dafür vor, am wenigsten in Momenten, wo wir einmal ausnahmsweise gezwungen sind, unsere Kräfte aufs äusserste auszunützen und auf Kosten des heutigen Schlafes und des morgigen Tages aus unserem Heute das Höchste zu machen.

Wer aber den coffeinhaltigen Kaffee nicht verträgt, schlecht danach schläft, Kongestionen bekommt, Herzstörungen, Nierenreizungen beobachtet oder auch nur befürchtet, der wird, wenn er nicht auf den Genuss ganz verzichten will, unter der Doppelwirkung des angenehmen Geschmacks und der Suggestion den coffeinfreien Kaffee wählen und der Technik dankbar sein, dass sie ihm den gewohnten peripheren Genuss und ein gutes Stück sekundärer, zentraler Wirkung gefahrlos zukommen lässt.

Sehr ähnlich ist es mit dem Tabakrauchen. Dreiviertel der Raucher und mehr raucht sicher nicht wegen der Nikotinwirkung. Wenn sie die Nikotinwirkung wegen Herzkrankheiten oder anderen Störungen meiden müssen, so gibt ihnen der Geruch und Geschmack des nikotinfreien Tabakrauchs einen weitgehenden Ersatz. Nur feine Zungen und Nasen sollen den Nikotinmangel merken (den Coffeinmangel kann man überhaupt nicht schmecken), das gewohnte Saugen und Blasen, das reizende Spiel der Rauchwölkchen, das Betrachten des glimmenden Rings und der weissen Asche, alle

diese kleinen Lustbarkeiten, die dem behaglichen Raucher die Zigarre gewährt, leistet auch die nikotinfreie. Vor allem schafft sie ihm aber die Empfindung, etwas für sein Vergnügen zu tun, etwas zu tun, um was ihn andere beneiden, was ihm schmeckt — und — was ihm nicht schadet. — (Ich sehe dabei von den Fällen ab, in denen Rauchverbot wegen chronischer Reizung der Rachenorgane und dergl. ausgesprochen ist, hier hilft Weglassen des Nikotins kaum etwas.)

Und dieses Gefühl der Befriedigung ist es schliesslich, was der brennenden Pfeife den Ruhmestitel verschafft hat: im Winter zu wärmen, im Sommer zu kühlen, den Müden zu beleben, den Aufgeregten zu beruhigen, Hunger und Durst zu verscheuchen.

Wer diese Wirkungen dem Nikotin oder sonst einem speziellen Rauchbestandteil zuschreibt, täuscht sich sicherlich — die wohlschmeckende nikotinfreie Zigarre wirkt im wesentlichen ebenso.

Ich will damit nicht sagen, dass es keine Menschen gebe, die sich durch lang fortgesetzten starken Tabakgenuss ein wirkliches Nikotinbedürfnis angezüchtet haben, wie die Morphinisten ein Morphiumbedürfnis und die Säufer einen Alkoholhunger. Meist ist es aber bloss das Bedürfnis nach dem geliebten peripheren Genuss und der damit verbundenen Ausspannung und Belustigung, was als Nikotinhunger bezeichnet wird.

Durch die Schaffung nikotin- und coffeinfreier durch den Geschmack kaum oder gar nicht erkennbarer Surrogate ist die mässige Gefahr, die von diesen beiden Genussmitteln dem Kulturmenschen droht, stark vermindert und im Bedarfsfall ein Ersatz geboten, der durch seinen starken Gehalt an peripheren Genussmitteln (an Würzen) über den Mangel an direktem zentralem Reiz hinweghilft.

Ungleich schwieriger liegt das Problem beim Alkohol, der bekanntlich nicht nur dem Trinker, sondern auch unter Umständen der Nachkommenschaft direkt schadet, der wie

kein anderes Genussmittel zum Missbrauch reizt, und, indem er Sorgen verscheucht, Handlungen aller Art begehen lässt, die dem Trinker und seinen unschuldigen Mitmenschen Leid und Schande, Gefahr und Tod bringen. Der alte Säufer gehört zu den schlimmsten sozialen Schädlingen.

Es ist nicht abzuschätzen, wieviel Menschen den Alkohol als Sorgenbrecher, wieviel ihn als Schlafmittel geniessen, sehr viele geniessen ihn auch (als Wein, Bier usf.) vorwiegend als peripheres durststillendes Genussmittel von hohem Wohlgeschmack, auch hier darf die sekundäre neben der primären Hirnwirkung nicht vergessen werden.

Millionen von Menschen haben in den letzten Jahrzehnten feierlich dem Alkohol entsagt, teils für ihr eigenes Wohl, teils — und dazu gehören die Edelsten unter ihnen — im Interesse der Gesamtheit. Sie versichern, dass es ihnen weder an Lebensfreude noch an Schlaf gebreche, sie behaupten vielmehr mächtig an Arbeitsfrische und Gesundheit gewonnen zu haben. Sie sind glücklich andern ein gutes Beispiel zu geben und sich selbst in so mancher Krankheit sagen zu können: Daran bist du unschuldig.

Sollen wir Alle ihr Beispiel nachahmen? Die Antwort der ganzen Wissenschaft lautet übereinstimmend: Kinder, Schwache, Nervenkranke und viele andere Kranke und vor allem krankhaft Alkoholempfindliche und an Alkoholleidenschaft leidende und Tropenbewohner, sollen abstinent sein.

Interessant ist, dass alle Sportsleute nichts oder wenig trinken und im Training streng abstinent sind. Da der Sport Durst macht, ist dies ein wertvoller Beweis für die Unzweckmässigkeit des Alkoholgenusses wenn Maximalleistungen erstrebt werden. Im Sport sehen wir denn auch einen wichtigen Verbündeten gegen Alkoholmissbrauch.

Für die Gesunden und Erwachsenen kann ich die absolute Enthaltsamkeit vom Alkohol nicht allgemein verlangen — wer sie freiwillig auf sich nimmt, ganz oder wenigstens für den Alltag —, wird durch sein Beispiel und die daran

anschliessenden Gespräche weiteres gute stiften und sicher seinem Volke dienen. Allgemein muss aber verlangt werden: Verzicht auf die früheren Trinkersitten, das Trinken am Morgen, vor der Arbeit und während der Arbeit, die Meinung, Trinken sei männlich, gehöre vor allem zum Studenten, und wer nicht täglich Alkohol geniesen könne, sei zu bedauern. Jeder Trinkzwang ist verwerflich.

Jugend ist Trunkenheit ohne Wein, hat einmal ein Dichter gesagt. Übersetzen sie dies, liebe Komilitonen dahin: Gesunde Jugend hat es nicht nötig Sorgen im Becher zu begraben und soll sich hüten durch sorgloses Trinken den holden Jugendrausch ohne Wein in sein Zerrbild zu verwandeln.

Auch im Kampfe gegen den Alkohol spielen wohlschmeckende Getränke von bloss sekundärer Hirnwirkung: Fruchtsäfte und kohlensäurehaltige Wässer eine gewisse Hilfsrolle, die namentlich da wichtig wird, wo der Alkoholgehalt vom Trinkenden direkt als unerwünscht lähmend im durststillenden Getränke empfunden wird.

Die Zeit gebietet hier zu enden. Ich hoffe Sie überzeugt zu haben, dass den zunächst peripher wirkenden Würzen eine oft übersehene indirekte starke zentrale Wirkung zukommt, die unser Behagen meist ohne Schaden vermehrt und hygienisch wertvoll ist.

Zweitens haben wir gesehen, dass umgekehrt bei den nach verbreiteter Meinung rein zentral wirkenden Genussmitteln, Kaffee, Tabak, Alkohol die begleitenden Würzen eine oft unterschätzte bedeutsame Rolle spielen, die sogar ohne das zentrale Gift in den entgifteten Genussmitteln Tabak und Kaffee wichtige sekundäre zentrale Wirkungen entfalten und helfen, Schäden durch diese Mittel zu verhüten.

Bei der Alkoholbekämpfung treten diese Mittel zurück, z. T. wegen des angenehmen Geschmacks des Alkohols und der schwer trennbaren Begleitsubstanzen. Auf Einsicht beruhender fester Wille, das Gefühl der Pflicht gegen sich,

Familie und Vaterland muss den Starken, gutes Beispiel und Ermahnung geben, den Schwachen vor den Alkoholgefahren schützen.

Starke gesetzliche Zwangsmassregeln kann ich für den Augenblick nicht für notwendig halten. Ich hoffe, dass das bisher Erreichte in der Einschränkung des Alkohols nur einen Anfang darstellt.

Wenn meine Rede im Bestreben weniger den Fachgenossen als den übrigen Kollegen, den Gästen und den Komilitonen aller Fakultäten Anregung zu bieten, nicht ganz so akademisch ausgefallen ist, als es der Überlieferung vielleicht entspricht, so ist dies wohl zu entschuldigen bei dem Vertreter einer Wissenschaft, die wie wenig andere die Sätze beherzigen muss:

Non scholae sed vitae discimus et docemus

und

Salus publica suprema lex.

Chronik.

Es obliegt mir noch die Pflicht, der wichtigeren Ereignisse zu gedenken, die sich seit der letzten Stiftungsfeier an unserer Universität zugetragen haben.

I. Veränderungen im Lehrkörper. In der theologischen Fakultät ist der ordentliche Professor der Dogmatik und christlichen Symbolik Dr. theol. et phil. Franz Xaver Kiefl infolge Ernennung zum Kapitular am bischöflichen Kapitel zu Regensburg ausgeschieden.

Die Universität bedauert den Weggang dieses Mannes, der 1908/09 das Rektorat bekleidete, um so mehr als er durch eine selten glückliche Verbindung von theologischer mit philosophischer Gelehrsamkeit und durch verständnisvolles Interesse für die wissenschaftliche Bewegung auch auf anderen Gebieten für sein Fach besonders tüchtig ausgerüstet war. Dank diesen Eigenschaften wirkte er ebenso erfolgreich als Lehrer, wie als Forscher und Schriftsteller.

Zu Kiefl's Nachfolger wurde der Regens am bischöflichen Klerikalseminar in Würzburg bischöflicher geistlicher Rat Dr. Joseph Zahn ernannt. Der ausserordentliche Professor Dr. Franz Gillmann wurde zum ordentlichen Professor des Kirchenrechts befördert.

Die rechts- und staatswissenschaftliche Fakultät hat Veränderungen nicht zu verzeichnen.

Die medizinische Fakultät hat zwei schwere Verluste erlitten. Mit dem Ende des Sommersemesters 1911 ist der ordentliche Professor der speziellen Pathologie und Therapie Exzellenz k. Geheimer Rat Dr. Wilhelm Olivier von Leube von seiner Lehrtätigkeit zurückgetreten und nach Stuttgart verzogen.

Die medizinische Fakultät und die gesamte Universität haben dadurch eines ihrer treuesten und berühmtesten Mitglieder verloren. 25 Jahre hat Exzellenz von Leube unserer Universität angehört; sein Weltruf zog Studenten und Kranke in Fülle nach Würzburg, seine Klugheit und Herzensgüte verschafften ihm eine hochangesehene Stellung bei den Kollegen. 1895/96 war er Rektor, dem Senate gehörte er überaus häufig an. Speziell bei der Gründung des neuen Krankenhauses hat er sich die grössten Verdienste erworben. Wir sind sicher, dass auch in seinem neuen Wirkungskreise unser verehrter Kollege niemals aufhören wird, an unseren Freuden und Leiden den allerwärmsten Anteil zu nehmen und hoffen, dass dem frischen und unermüdlichen Manne noch viele Jahre erfolgreicher Arbeit und frischen Lebensgenusses beschieden sein möchten.

Am 5. November 1911 beendete ein Schlaganfall das Leben des ordentlichen Professors der Anatomie Dr. Philipp Stöhr, der seit Monaten leidend war. Stöhr, am 13. Juni 1849 in Würzburg geboren, hat mit Ausnahme von 8 Jahren (1889—1897), die er in Zürich als ordentlicher Professor der Anatomie verlebte, fast sein ganzes Leben in Würzburg verbracht und sich schon seit 1873 intensiv mit Anatomie beschäftigt. 1879 habilitierte er sich, 1884 erhielt er ein Extraordinariat für topographische Anatomie, 1897 übernahm er die Professur seines berühmten Lehrers Kölliker. Stöhr hat neben tüchtigen Arbeiten über vergleichende Anatomie zahlreiche zum Teil bahnbrechende Studien über den feineren Bau der verschiedensten Organe des Menschen und der Tiere veröffentlicht, besonders über den Bau der Tonsillen, der

Lymphdrüsen, der verschiedensten echten Drüsen und die Entwickelung der Haare. Sein Lehrbuch der Histologie hat 13 Auflagen erlebt und sich überall als ausgezeichnetes Lehrmittel eingeführt. Stöhr war auch im Kolleg ein vorzüglicher, anregender und höchst gewissenhafter Lehrer, einer der grössten Organisatoren des anatomischen Unterrichts und der anatomischen Institute und ihrer Sammlungen in neuerer Zeit. Als aufrechter kernhafter Mann hat er bei Schülern und Kollegen das höchste Ansehen genossen — sein Tod wurde auf's schmerzlichste empfunden. Allzeit hat er — wie von Leube — seiner geliebten Alma Julia sein Bestes geweiht, unvergessen ist seine kritische Untersuchung über: „Die Beziehungen zwischen Universität und Juliusspital", die er als Rektoratsrede 1908 an dieser Stelle bekannt gegeben hat.

Als Nachfolger Exzellenz von Leube's wurde der ordentliche Professor an der Universität Basel Dr. Dietrich Gerhardt berufen, während die ordentliche Professur für Anatomie dem bisherigen ausserordentlichen Professor an unserer Universität k. Hofrat Dr. Oskar Schultze und die hierdurch erledigte ausserordentliche Professur für Anatomie dem bisherigen Prosektor der Anatomie ausserordentlichen Professor Dr. Johannes Sobotta in etatsmässiger Weise übertragen wurde.

Der ordentliche Professor der Augenheilkunde k. Geheimer Hofrat Dr. Karl von Hess hat einen höchst ehrenvollen Ruf an die Universität Berlin und der ordentliche Professor der Chirurgie k. Geheimer Hofrat Dr. Eugen Enderlen einen solchen an die Universität Königsberg erhalten; der K. Staatsregierung ist es jedoch erfreulicherweise gelungen, beide Herren zur Ablehnung des Rufes zu bestimmen.

Dem mit Titel und Rang eines ausserordentlichen Professors ausgestatteten Privatdozenten Dr. Johannes Müller wurde die erbetene Enthebung von seiner Funktion unter Anerkennung seiner Dienstleistung bewilligt.

Den Privatdozenten Dr. Gerhard Hotz und Dr. Martin Reichardt wurde der Titel und Rang eines ausserordentlichen Professors verliehen.

Habilitiert haben sich der II. Assistent der medizinischen Klinik Dr. Ernst Magnus-Alsleben für das Fach der inneren Medizin und der Assistent für Physiologie am physiologischen Institut Dr. Paul Hoffmann für das Fach Physiologie.

Dem Privatdozenten Dr. Karl Mayr wurde Urlaubsverlängerung bis zum Schlusse des Wintersemesters 1911/12 bewilligt.

In der philosophischen Fakultät hat der ordentliche Professor der Zoologie und vergleichenden Anatomie k. Geheimer Hofrat Dr. Theodor Boveri einen sehr ehrenvollen Ruf an die Universität Freiburg i. B. erhalten; durch das Entgegenkommen der K. Staatsregierung wurde auch er erfreulicherweise unserer Alma Julia erhalten.

Der Assistent des chemischen Instituts Dr. Kurt Langheld hat sich für das Fach der Chemie und der Privatgelehrte Dr. Otto Schlagintweit für das Fach der Paläontologie und Stratigraphie habilitiert.

Der Lektor der französischen Sprache Joseph Vernay wurde zum etatsmässigen Lektor mit Beamteneigenschaft ernannt.

Beurlaubt wurden der ordentliche Professor Geheimer Hofrat Dr. Theodor Boveri zu Studienzwecken für das Wintersemester 1911/12 und der ausserordentliche Professor Dr. Fritz Reitzenstein zu Erholungszwecken bis zum Schlusse des Sommersemesters 1912; verlängert wurde der Urlaub des Privatdozenten Dr. Fritz Schlotterbeck bis zum 31. Dezember 1913 und der Urlaub des Privatdozenten Dr. Fritz Baltzer bis zum Schlusse des Wintersemesters 1911/12.

II. Veränderungen im Beamtenkörper: der Kustos an der K. Universitäts-Bibliothek Dr. Otto Handwerker wurde zum Bibliothekar an dieser Anstalt befördert.

Der Hausmeister am physikalischen Institut Kaspar Marstaller wurde nach mehr als 32 jähriger Dienstzeit am genannten Institut vom 1. April 1912 an unter Anerkennung seiner Dienstleistung in den dauernden Ruhestand versetzt.

III. Allerhöchste Auszeichnungen wurden verliehen: der Titel und Rang eines k. Geheimen Hofrates den ordentlichen Professoren Dr. Eugen Enderlen, Dr. Gregor Kraus und Dr. Theodor Boveri; der Titel und Rang eines ordentlichen Professors dem ausserordentlichen Professor Dr. Richard Geigel; der Titel und Rang eines k. Medizinalrates dem ausserordentlichen Professor Dr. Julius Stumpf; das Ritterkreuz des Verdienstordens der Bayerischen Krone dem ordentlichen Professor k. Geheimen Hofrat Dr. Karl von Hess; das Ehrenkreuz des Verdienstordens vom hl. Michael dem ordentlichen Professor k. Geheimen Hofrat Dr. Max Hofmeier; der Verdienstorden vom hl. Michael III. Klasse den ordentlichen Professoren Dr. Karl Bernhard Lehmann und k. Geheimen Hofrat Dr. Theodor Boveri; das Luitpoldkreuz den ordentlichen Professoren Prälaten Dr. Franz Adam Göpfert, k. Geheimen Rat Dr. Friedrich Prym, k. Geheimen Hofrat Dr. Martin von Schanz, Dr. Ludwig Medicus, den ausserordentlichen Professoren k. Hofrat Dr. Ferdinand Riedinger, k. Hofrat Dr. Friedrich Helfreich, Dr. Eduard Selling.

Dem ordentlichen Professor k. Geheimen Rat Exzellenz Dr. Wilhelm Olivier von Leube wurde anlässlich seines Rücktrittes vom Lehramte in Allerhöchster Anerkennung seiner vorzüglichen Dienstleistung das Grosskomturkreuz des Verdienstordens der Bayerischen Krone verliehen.

Weiter wurde verliehen: der Titel eines k. Obersekretärs dem Sekretär des K. Universitäts-Verwaltungsausschusses Ernst Scherer; das Luitpoldkreuz dem Inspektor a. D. am anatomischen Institut Peter Hofmann, dem II. Pedell Martin Flach, dem Hausmeister am physikalischen Institut Kaspar Marstaller; die silberne Medaille des Verdienstordens vom

hl. Michael dem Hausmeister der K. Universitäts-Bibliothek Georg Martin, dem I. Diener des hygienischen Instituts und Hausmeister des medizinischen Kollegienhauses Georg Wirthmann; das Verdienstkreuz für freiwillige Krankenpflege dem Diener am chemischen Institut Theodor Wiegand.

Ferner haben verliehen Seine Majestät der Deutsche Kaiser, König von Preussen, dem ordentlichen Professor Dr. Robert Piloty den k. Preussischen Roten Adlerorden IV. Klasse und Seine Majestät der König von Sachsen dem ordentlichen Professor Dr. Karl Bernhard Lehmann das Offizierskreuz des Albrechtsordens.

Ernannt wurden: der ordentliche Professor k. Geheimer Hofrat Dr. Wilhelm Wien zum Mitglied des Kuratoriums der Physikalisch-Technischen Reichsanstalt, der ordentliche Professor Dr. Fritz Regel zum Ehrenmitglied des Vereins für Geographie und Statistik zu Frankfurt a. M., der ordentliche Professor k. Hofrat Dr. Oskar Schultze zum Ehrendoktor der medizinischen Fakultät der Universität Athen, der ordentliche Professor Dr. Heinrich Bulle zum korrespondierenden Mitglied der K. B. Akademie der Wissenschaften in München, die ordentlichen Professoren Dr. Theodor Henner und Dr. Anton Chroust zu Korrespondenten der Denkmalpflege in Bayern.

Der ordentliche Professor k. Geheimer Hofrat Dr. Wilhelm Wien erhielt am 10. Dezember 1911 den Nobelpreis für Physik.

Dem ordentlichen Professor k. Geheimen Hofrat Dr. Theodor Boveri wurde von der k. k. zoologisch-botanischen Gesellschaft in Wien die Rainer-Medaille verliehen.

Der um die Universität und die Stadt Würzburg in hervorragendem Masse verdiente ordentliche Professor k. Geheimer Rat Dr. Friedrich Prym feierte am 28. September 1911 seinen 70. Geburtstag; vom akademischen Senat und von der philosophischen Fakultät wurden ihm durch Deputationen die herzlichsten Glückwünsche dargebracht, wobei die Senats-

deputation eine Adresse überreichte. Die städtischen Kollegien ernannten den Jubilar zum Ehrenbürger der Stadt Würzburg.

IV. An baulichen Änderungen sind zu erwähnen:

Zwei Giebel am Nordtrakte der alten Universität wurden weiterhin erneuert, am südlichen Giebel erfolgte dabei durch gütige Mitarbeit des astronomischen Instituts die Neuherstellung der Sonnenuhr, wie dies schon früher bei der Restauration des Westgiebels im Hofe an diesem Giebel der Fall war.

Im Amtszimmer des Rektors in der neuen Universität wurden Decke, Tapete, Teppich und Möbelüberzüge erneuert.

Das durch Brandunfall während der Herbstferien beschädigte Obergeschoss der chirurgischen Klinik wurde aus den Mitteln der Brandentschädigung wieder instandgesetzt.

Am Hauptbau des Fischerhofes im Universitätsgut Gieshügel musste das alte baufällige Innere fast gänzlich durch neue Teile ersetzt werden.

Der kleine Anbau an die Augenklinik wurde im Herbste, der in der Hauptsache vollendete Neubau des zahnärztlichen Instituts Ende März in Betrieb genommen. Derzeit werden noch die Reserve-Mansardräume des Gebäudes für die rhinolaryngologische Poliklinik und jene für psychisch-nervöse Krankheiten ausgebaut und eingerichtet.

Der kleine Neubau der dem hygienischen Institute angegliederten k. bakteriologischen Untersuchungsanstalt ist im Rohbau vollendet.

Am 1. März 1912 begannen die ersten Bauarbeiten auf dem Gelände des neuen Luitpoldspitales. Seit 18 Jahren kämpft die medizinische Fakultät für eine durchgreifende Umgestaltung der Krankenhausverhältnisse, für eine Neugründung der Räume für Kranke und für den medizinischen Unterricht. Es ist hier nicht der Ort auf die an Enttäuschungen reiche Geschichte des Krankenhausprojektes einzugehen, die zielbewusste Festigkeit und die Geduld der medizinischen Fakultät sind endlich belohnt. Wenn auch die heutige Lösung vor allem durch

das Beiseitestehen des Juliusspitals und die Entfernung des neuen Bauplatzes nicht nach jeder Richtung befriedigt, so ist doch durch das Entgegenkommen von Ministerium und Landtag ein schönes und grosszügiges Projekt geschaffen, das den beiden Verbündeten, der Universität und Stadt Würzburg, zur Ehre und Förderung gereichen soll. In den Annalen unserer Universität bedeutet der 1. März 1912 einen wichtigen Gedenktag.

V. Im Kunstgeschichtlichen Museum wurden im Berichtsjahre die finanziellen und Arbeitskräfte hauptsächlich auf die Ausgestaltung der Bibliothek verwendet. Ausser der handlicheren Aufstellung und dem Zettelkatalog erleichtert nunmehr ein nach verschiedenen Gesichtspunkten angelegter Sachkatalog die Benützung, die in beständigem Steigen begriffen ist. Die Ausfüllung der grossen Lücken in der archäologischen und kunstwissenschaftlichen Literatur kann jedoch leider nur sehr langsam erfolgen. — Erworben wurden unter anderem eine griechische Hydria rotfigurigen Stils, einige griechische Terrakotten und für das Kupferstichkabinett eine nach historischen Gesichtspunkten zusammengestellte Sammlung japanischer Farbenholzschnitte.

VI. Über Geschenke ist auch in diesem Jahre erfreulicherweise manches zu berichten. Das kunstgeschichtliche Museum erhielt solche, besonders für die Bibliothek, wieder in reichem Masse von seinem altbewährten Gönner Herrn Kunstmaler Franz Leinecker in München, der sich auch durch die oft schwierige Beschaffung älterer und abgelegener Literatur hilfreich erwies. Er wurde deshalb auch von der philosophischen Fakultät in Anbetracht seiner grossen Verdienste um die Universität durch reiche Schenkungen an das kunstgeschichtliche Museum zum Doktor philosophiae honoris causa ernannt. Ferner erhielt das Museum: von Frau Universitätsprofessorswitwe Friederike Müller dahier einige Kupferstiche sowie mexikanische Terrakotten aus dem Nachlasse ihres Sohnes, des Herrn Universitätsbibliothek-Direktors Dr. Karl

Konrad Müller; von Herrn k. Bahnverwalter Konstantin Koob dahier einige Abgüsse; von Herrn k. Gymnasialprofessor Dr. Nikolaus Spiegel dahier farbige und andere Diapositive; von Herrn Professor Dr. Max Lange in Leipzig das Originalmodell der Büste Eduard von Rindfleisch's im pathologischen Institut; von Herrn Universitätsprofessor Dr. Paul Wolters in München den Abguss einer äginetischen Giebelfigur; von der Archäologischen Gesellschaft in Berlin und von dem Archäologischen Seminar der Universität München Bücher. Herr Professor Dr. Nikolaus Spiegel hat dem Museum auch durch seine photographische Kunst wertvolle Dienste geleistet.

Sehr bedeutend war der Zuwachs, den die k. Universitätsbibliothek durch schenkungsweise Zuwendung von Büchern und handschriftlichem Material erfuhr. Zu besonderem Danke sind wir in dieser Richtung verpflichtet den Herren praktischen Arzt Dr. Ludwig Hellmann dahier, k. Regierungsdirektor a. D. Philipp Henner dahier und k. Kommerzienrat Franz Holzwarth dahier. Aus der Mitte des Lehrkörpers der Universität wurden der Bibliothek besonders wertvolle Gaben zugewendet von den ordentlichen Professoren k. Geheimen Rat Dr. Friedrich Prym, Reichsrat Geheimen Hofrat Dr. Georg von Schanz, Dr. Sebastian Merkle sowie von dem ausserordentlichen Professor Dr. Georg Burckhard.

Der ordentliche Professor k. Geheimer Rat Dr. Friedrich Prym hat — hilfsbereit wie immer — zum Zwecke der Begründung eines Seminars für Versicherungswissenschaft an der hiesigen Universität den Betrag von 1000 Mk. gespendet; durch ein Schreiben des Rektors wurde ihm hiefür der herzlichste Dank des Senates zum Ausdruck gebracht.

Anlässlich seines Rücktrittes vom Lehramt hat der ordentliche Professor k. Geheimer Rat Exzellenz Dr. Wilhelm Olivier von Leube seine über 1100 Bände enthaltende Bibliothek der medizinischen Klinik schenkungsweise überwiesen. Der verlebte ordentliche Professor Dr. Philipp

Stöhr hat seine Bibliothek dem anatomischen Institut letztwillig vermacht. Frau Anna Ehrenburg hat dem geographischen Seminar aus dem Nachlasse ihres Gatten, des Herrn Privatdozenten Dr. Karl Ehrenburg dahier, 53 Bände Petermanns Geographische Mitteilungen mit 33 Ergänzungsbänden und Spezialregistern sowie einen Trägheitsglobus schenkungsweise zugewendet.

Dreier hochherziger Stiftungen ist noch besonders zu gedenken: Herr Dr. Joseph Schneider, Augenarzt in Milwaukee, hat in Erinnerung an seine Studienzeit an der hiesigen Universität und in dankbarem Angedenken an zwei Wohltäterinnen, die ihm die Durchführung seiner Studien ermöglichten, der hiesigen Universität ein Kapital von 100 000 Mk. behufs Errichtung einer Stiftung zur unentgeltlichen Behandlung und Verpflegung dürftiger weiblicher Augenkranker in der hiesigen K. Universitäts-Augenklinik überwiesen.

Ein in Traunstein am 22. Mai 1911 verstorbener Herr hat der Universität zum Zwecke von Stipendien für arme Studierende der Medizin, Naturwissenschaften, Geschichte und Philologie aus dem Kreise Unterfranken eine Summe von 30 000 Mk. letztwillig unter der Bedingung vermacht, dass sein Name nirgends erwähnt wird. Endlich hat der ordentliche Professor k. Geheimer Rat Dr. Friedrich Prym aus Anlass seines 70. Geburtsfestes ein Kapital von 20000 Mk. zwecks Errichtung einer Stipendienstiftung zur Heranbildung junger Gelehrter in den Fächern der reinen und angewandten Mathematik gestiftet.

Für alle diese Geschenke und Zuwendungen sei auch an dieser Stelle der wärmste Dank der Universität zum Ausdruck gebracht.

VII. Die Frequenz unserer Universität betrug im Sommersemester 1911: 1449 Studierende, darunter 12 Damen, im Wintersemester 1911/12: 1458 Studierende, darunter 17 Damen. Dazu kommen noch im ersteren Semester 34 Hörer und 26 Hörerinnen, im letzteren Semester 67 Hörer und 58 Hörerinnen.

VIII. Promotionen fanden in beiden Semestern statt:

in der	theologischen Fakultät	1
„ „	rechts- und staatswissenschaftlichen Fakultät	98
„ „	medizinischen Fakultät	57
„ „	philosophischen Fakultät	25

IX. Die Professoren-Reliktenkasse hat in diesem Jahre eine ausserordentlich erfreuliche Zunahme ihres Grundstocks zu verzeichnen.

In erster Linie hat Geheimer Rat Dr. Friedrich Prym, der schon früher hochherzige Zuwendungen gemacht hat, anlässlich seines 70. Geburtsfestes die Summe von 20000 Mk. schenkungsweise überwiesen. Für diese edle Tat wurde ihm mündlich und schriftlich vom Rektor der wärmste Dank zum Ausdruck gebracht. Ausserdem hat der Genannte der Kasse nochmals einen Betrag von 165 Mk. zugewiesen.

Der verlebte Professor Dr. Philipp Stöhr hat in hochherziger Weise der Kasse letztwillig den Betrag von 1000 Mk. vermacht, wofür den Hinterbliebenen der verbindlichste Dank des Senates übermittelt wurde.

Von der rechts- und staatswissenschaftlichen, der medizinischen und der philosophischen Fakultät erhielt die Kasse schenkungsweise je den Betrag von 200 Mk.

Für diese Zuwendungen sei auch an dieser Stelle der wärmste Dank hiemit zum Ausdruck gebracht.

X. Aus der Franz von Rinecker'schen Stiftung wurde der in einer silbernen Medaille und 1000 Mk. bestehende Preis durch die medizinische Fakultät dem Professor Dr. Max Rubner in Berlin zuerkannt. Derselbe hat den in der zweiten Hälfte des 18. Jahrhunderts von Lavoisier als erstem mit unzulänglichen Mitteln unternommenen Versuch einer Bestimmung des Energieumsatzes des Warmblüters unter kühner Überwindung der entgegenstehenden Schwierigkeiten und nach Schaffung einer mustergültigen Methodik zur Durchführung gebracht. Er konnte zeigen, dass der Satz von der Erhaltung

der Energie, dessen allgemeine Bedeutung 1842 von J. R. Mayer vorausgesagt worden ist, für die Lebensprozesse mit derselben Strenge gültig ist, wie für die übrigen Naturvorgänge. Er konnte auf Grund dieser Einsicht die vielgestaltigen, scheinbar einer Erklärung spottenden Erscheinungen des Stoffwechsels, der Ernährung, des Wachstums unter einen einheitlichen Gesichtspunkt zusammenfassen, ein Gesichtspunkt, der für zahllose Fragen der rationellen Ernährungslehre, der ärztlichen Diätetik, der Volkswirtschaft von grundlegender Bedeutung geworden ist. Erst vor kurzem hat Rubner diese Ergebnisse seiner Forschungen in der Schrift „Kraft und Stoffwechsel im Haushalt des Lebens" in klarer und geistesvoller Darstellung zusammengestellt und dadurch auch weiteren Kreisen zugänglich gemacht. M. Rubner muss als einer der glänzendsten Vertreter der experimentellen Biologie und Hygiene gelten.

In Anerkennung dieser ungewöhnlichen Leistungen hat die medizinische Fakultät einstimmig dem Autor den Rineckerpreis zuerkannt.

XI. Die für 1911/12 gestellten Preisfragen hatten folgendes Ergebnis:

Die von der theologischen Fakultät gegebene Preisaufgabe hat eine Bearbeitung nicht gefunden.

Die rechts- und staatswissenschaftliche Fakultät hatte das Thema gestellt: „Das Recht des Kontokorrents". Es sind rechtzeitig zwei Bearbeitungen vorgelegt worden, welche von der Fakultät, wie folgt, beurteilt werden:

Die Bearbeitung mit dem Motto *„πάντα ῥεῖ"* ist nach Umfang und Inhalt eine unzureichende Skizze, die für die Preisbewerbung nicht weiter in Betracht kommt.

Die Bearbeitung mit dem Motto „c'est de la discussion que jaillit la vérité" ist das Ergebnis einer erheblich eindringenderen Arbeit. Freilich vermisst man auch an ihr die genaue Überlegung des Tatbestandes. Es sind die Tatsache,

dass die eine Hälfte der Kontokorrentposten Zahlungsposten sind, und die daraus folgenden grundsätzlichen Ergebnisse nicht erkannt. Die juristische Konstruktion ist locker und weithin nichts anderes als ein flüchtiges Wählen zwischen den Meinungen der Kommentatoren. Immerhin hebt sich in der zweiten Hälfte der Arbeit der Inhalt wesentlich, und die Fakultät kann dem Verfasser für den bewiesenen Fleiss eine Anerkennung aussprechen.

Verfasser ist: stud. jur. Fritz Kiefersauer aus Augsburg.

In der medizinischen Fakultät lautete das Thema: „Eiweiss- und Nuklein-Stoffwechsel

a) beim Morphium gewöhnten Menschen oder Säugetier,
b) beim Menschen oder Säugetier im Zustande des Morphiumhungers.“

Mit dem Motto „Quanta sit vis consuetudinis in naturae legibus evertendis: vix alio exemplo manifestius reditur, quam opio“ ist rechtzeitig eine Arbeit eingelaufen, über welche die Fakultät folgendes Urteil abgibt:

Die Untersuchungen des Verfassers haben wertvolle Ergebnisse gezeitigt und wichtige Fingerzeige für weitere Forschungen gebracht. Die Arbeit stellt im ganzen eine höchst anerkennenswerte Leistung dar. Die Fakultät beschliesst daher, ihr den vollen Preis zu erteilen.

Verfasser ist: stud. med. Dr. phil. Konrad Schübel aus Würzburg.

In der philosophischen Fakultät läuft die Frist zur Einreichung der Bearbeitungen der von beiden Sektionen gestellten Preisfragen noch bis 20. Februar 1913.

Für das Jahr 1912/13 sind folgende Preisaufgaben gestellt:

Von der theologischen Fakultät:

„Das Privilegium fori des Klerus soll historisch-dogmatisch dargestellt werden.“

Von der rechts- und staatswissenschaftlichen Fakultät:
„Die gemeindlichen Steuersysteme in Deutschland“.
Von der medizinischen Fakultät:
„Kritik der Virchow'schen Lehre von Ikterus“.
Von der philosophischen Fakultät:

1. Von der philosophisch-historischen Sektion:

„Die Epitome des Julius Paris aus Valerius Maximus soll genau mit dem Original verglichen werden, um die Arbeits- und Ausdrucksweise des Epitomators festzustellen. Hierbei sollen auch der Wert der Epitome für die Textkritik des Valerius Maximus und die Zeit des Epitomators in die Untersuchung gezogen werden.“

2. Von der naturwissenschaftlich-mathematischen Sektion:

„Es soll die Einwirkung von Diazoessigester auf Körper mit konjugierten Kohlenstoff-Doppelbindungen, zum Beispiel von Art des Butadiëns und des Phenylbutadiëns, erforscht werden.“

Die Frist zur Einreichung der Konkurrenzarbeiten bei den Dekanaten der theologischen, rechts- und staatswissenschaftlichen und medizinischen Fakultät läuft mit dem 20. Februar 1913, bei dem Dekanat der philosophischen Fakultät mit dem 20. Februar 1914 ab. Zur Preisbewerbung sind nur solche Kandidaten zugelassen, die während der Bewerbungsfrist wenigstens ein Semester an der hiesigen Universität als Studierende immatrikuliert waren.

Hochansehnliche Versammlung!

Die heutige Feier gilt der 330. Wiederkehr des Tages, an dem der weitblickende Fürstbischof Julius Echter von Mespelbrunn unsere Universität gegründet hat.

Aus einer würzburger sind wir durch den Gang der Geschichte eine bayerische Universität geworden, mit tiefem Dank gedenken wir alljährlich deshalb am Stiftungstage auch

des Fürstenhauses der Wittelsbacher, dem die Förderung der Universitäten stets als Ehrensache erschienen ist.

Ehrfurcht und innige Liebe bringen wir unserem Prinzregenten entgegen, der nunmehr seit 26 Jahren seinem Lande seine ganze Kraft geweiht hat, in einem Alter, in dem die grosse Mehrzahl der Menschen müde zu werden beginnt.

Ihm, der heute im 92. Jahre Weisheit mit Güte paarend noch in beneidenswerter Frische an der Spitze unseres Staates steht, dem Nestor unter den Fürsten Europas, dem ältesten regierenden europäischen Fürsten, von dem die Geschichte weiss, dem Vorbild hygienischer Lebensführung auf dem Throne, lassen Sie uns huldigen mit dem Rufe:

Seine Königliche Hoheit Prinzregent Luitpold, des Königreichs Bayern Verweser, unser Allergnädigster Herr, und das gesamte Königliche Haus:

Sie leben Hoch! Hoch! Hoch!





